

Menü Nadal

APERITIUS

Cruixent de galeta amb tàrtar de fuet
Mini bao de pollastre al curri i iogurt
Gyoza de lluç i llagostí amb pols d'ibèric

ENTRANT

Escudella amb galets

PRINCIPAL

Carn d'olla

POSTRES

Pasta fullada amb crema i fruites naturals
Neules i turrons

BODEGA

Vi negre Nàiada D.O. Catalunya
Vi blanc Nàiada D.O. Catalunya
Cava Freixenet Brut Nature
Aigua, cafès i infusions

49,00 €

PRÀCTIC CAFE
RESTAURANT



HOTELS CMC
HOTEL GROUP



CONDICIONS DE RESERVA

Preu por persona: 49,00 €/persona (IVA Incl.)

RESERVES:

(+34) 972 400 500

info@hotelcmcgirona.com

No s'admeten reserves sense prepagament.

Es pot reservar per dinar a les 13:30h, 13:45h o 14:00h.

CONDICIONS:

Prepagament del 50% per confirmar la reserva. (NO REEMBORSABLE)

El dia 1/12/25 es cobrarà el 100% del total de persones confirmades.

Fins al 30/11/25 es permetrà una reducció de fins al 50% del total dels comensals contractats a l'inici.

PRÀCTIC CAFE
RESTAURANT



HOTELS CMC
HOTEL GROUP

Menú **INFANTIL** Navidad

PICA PICA

Chips con miel, curry y coco
Croqueta de jamón ibérico
Queso manchego

PRINCIPAL

Plato combinado infantil con pasta boloñesa,
nuggets de pollo y patatas fritas

POSTRES

Milhojas con crema y frutas naturales
Barquillos y turrone

BEBIDAS

Agua y refrescos

20,00 €

CONDICIONES DE RESERVA

Precio por persona: 20,00 €/persona (IVA Incl.)

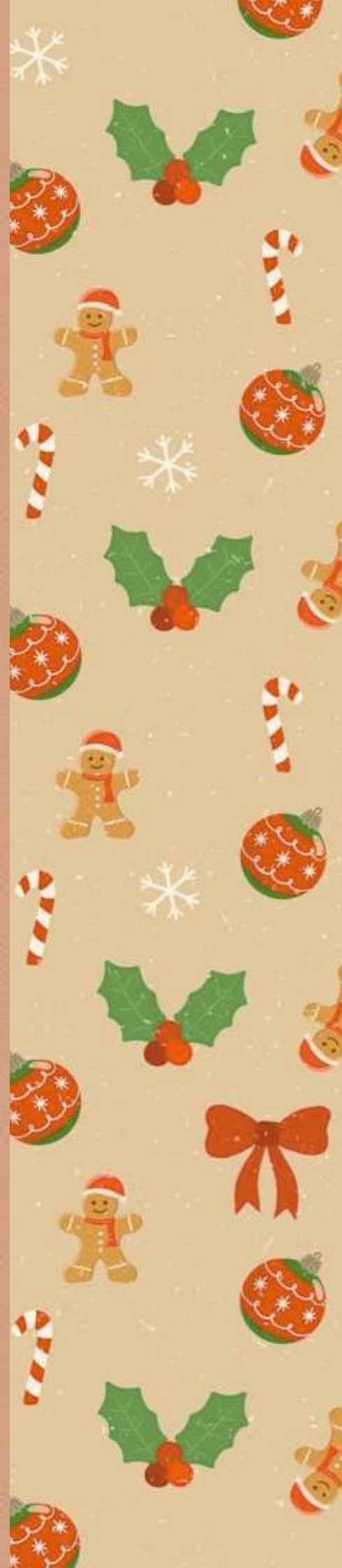
Aplicable en niños hasta 10 años

VER CONDICIONES EN EL MENÚ DE ADULTOS.

PRÀCTIC CAFE
RESTAURANT



HOTELS CMC
HOTEL GROUP



Menú **INFANTIL** Nadal

PICA PICA

Xips amb mel, curri i coco
Croqueta de pernil ibèric
Formatge manxec

PRINCIPAL

Plat combinat infantil amb pasta bolonyesa, nuggets
de pollastre i patates fregides

POSTRES

Pasta fullada amb crema i fruites naturals
Neules i turrons

BEGUDES

Aigua i refrescos

20,00 €

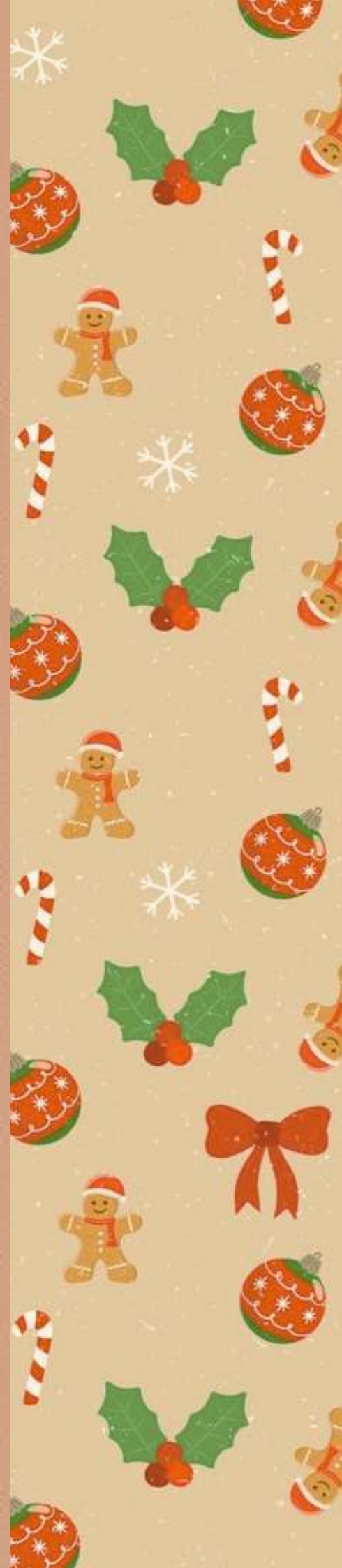
CONDICIONS DE RESERVA

Preu per persona: 20,00 €/persona (IVA Incl.)
Aplicable fins a 10 anys.
VEURE CONDICIONS EN EL MENÚ D'ADULTS.

PRÀCTIC CAFE
RESTAURANT



HOTELS CMC
HOTEL GROUP



Christmas CHILDREN Menu

APPETIZERS

Chips with honey, curry and coconut
Iberian ham croquette
Manchego cheese

MAIN COURSE

Children's combo platter with pasta bolognese,
chicken nuggets and chips

DESSERT

Millefeuille with cream and natural fruits
Wafers and nougat

BEVERAGES

Water and soft drinks

20,00 €

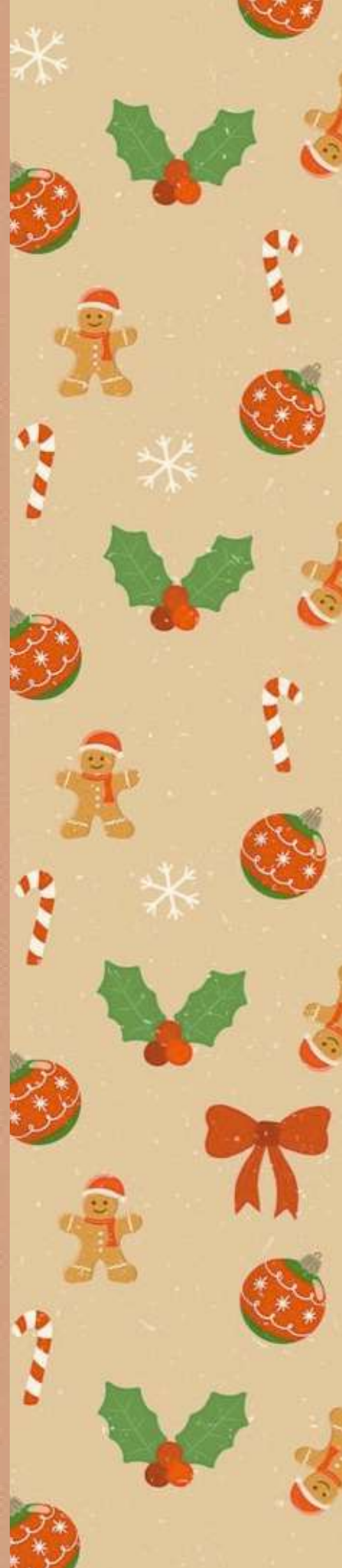
BOOKING CONDITIONS

Price per person: €20.00/person (VAT included)
Applicable to children up to 10 years old.
SEE CONDITIONS IN THE ADULT MENU.

PRÀCTIC CAFE
RESTAURANT



HOTELS CMC
HOTEL GROUP



Menu **ENFANTS** de Noël

APÉRITIFS

Chips au miel, au curry et à la noix de coco
Croquette au jambon ibérique
Morceaux de fromage Manchego

PLAT PRINCIPAL

Plat combinée pour enfants avec pâtes bolognaïses,
nuggets de poulet et frites

DESSERT

Mille-feuille à la crème pâtissière et fruits naturels
Gaufrettes et nougat

BOISSONS

Eau et boissons gazeuses

20,00 €

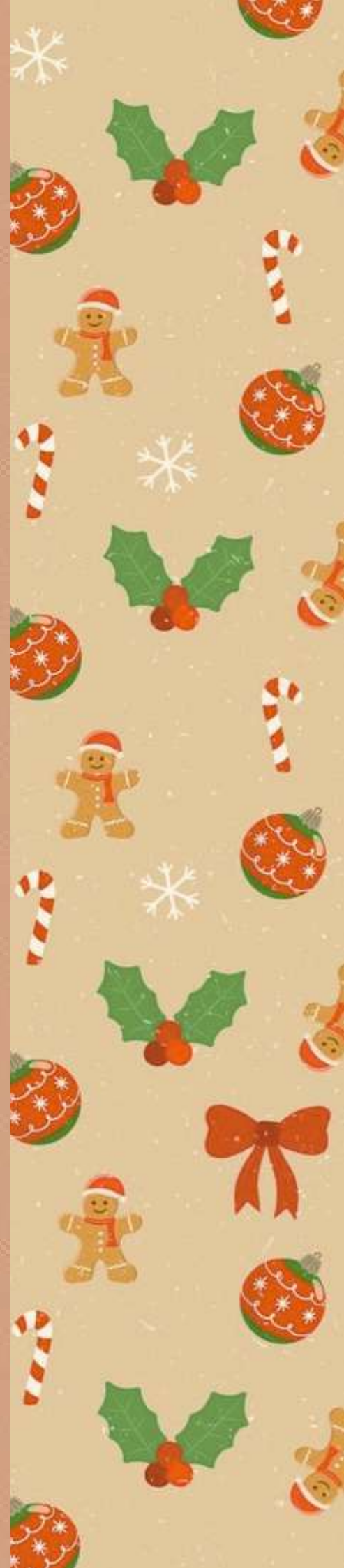
CONDITIONS DE RÉSERVATION

Prix par personne : 20,00 €/personne (TVA comprise)
Applicable aux enfants jusqu'à 10 ans.
VOIR LES CONDITIONS DANS LE MENU ADULTES.

PRÀCTIC CAFE
RESTAURANT



HOTELS CMC
HOTEL GROUP



The background of the entire page is a festive New Year's Eve theme. It features a white surface scattered with gold and silver confetti, including circular metallic pieces and small rectangular flakes. Four large, fluffy gold tinsel pom-poms are positioned at the corners: top-left, top-right, bottom-left, and bottom-right. In the top-right corner, a portion of a silver disco ball is visible, reflecting light. The text is centered in a bold, black, serif font.

MENÚ CAP D'ANY 2025



APERITIUS

Copa de Cava Elyssia rosat Penedès de benvinguda

Cruixent de galeta amb tàrtar de fuet

Mos de confit d'ànec amb poma caramel·litzada i reducció de Porto

Gyoza de lluç i llagostí amb encenalls d'ibèric

ENTRANTS

Amanida de llamàntol, brots tendres i vinagreta de cítrics

PRIMER

Rap amb bacó, bolets saltats i parmentier de moniato

Sorbet de gelat de menta i flor de tarongina

SEGON

Xai al perfum d'all, romani, patata confitada i espàrrecs de marge

POSTRES

Cruixent de speculos amb mousse de mandarina

Copa de cava Freixenet Brut Barroco

Neules i turrons

Bossa de revetlla i raïm de la sort

Cafè i infusions.

Bodega

Vi blanc i negre Freixenet Selection



PRÀCTIC CAFE
RESTAURANT

CONDICIONS DE RESERVA

Preu per persona: **149,00€**

RESERVES:

(+34) 972 400 500

O

info@hotelcmcgirona.com

No s'admeten reserves sense prepagament.

El sopar de Cap d'Any comença a les 20h30.

CONDICIONS:

Prepagament del 50% per confirmar
(NO REEMBORSABLE).

El dia 1/12/25 es cobrarà el 100% del total
d'assistents confirmats.

Fins al 30/11/25, es permetrà una reducció de
fins a un 50% del total de comensals contractats a
l'inici.


PREMIER
BEST WESTERN.
CMC Girona

BEST WESTERN PREMIER CMC GIRONA

(+34) 972 400 500

info@hotelcmcgirona.com

C/ Barcelona 112 17003 Girona, Spain

www.hotelcmcgirona.com

Pack especial **CAP D'ANY**

**SOPAR ESPECIAL DE CAP D'ANY
ALLOTJAMENT PER A DUES PERSONES
AMB ESMORZAR
LATE CHECKOUT A LES 14h
PARKING INCLÒS**

399,00 €



INFORMACIÓ I RESERVES

+34 972 400 500
info@hotelcmcgirona.com
hotelcmcgirona.com

MENÚ CAP D'ANY

– infantil –

APERITIUS

Bastonets de formatge manxec

Croqueta de pernil Ibèric

Xipirons a l'andalusa

Mini pizza de pasta de full de tonyina

PRINCIPAL

Escalopins de filet de vedella amb puré de moniato

POSTRES

Cruixent de speculos amb mousse de mandarina

Neules i turrons

Bossa de revetlla i raïm de la sort

BODEGA

Aigua mineral

Refrescos

59€



Menú Reyes

ENTRANTES

Mini bocadito de confit de pato con manzana
caramelizada y reducción de oporto
Coca de aceite con tomate y jamón ibérico
Cucharita de Tartar de Salmón y Guacamole
Croquetón de jamón ibérico
Mini bao de pullet de pollo al curry
Chupa chup de cordero

PLATO PRINCIPAL

CARNE: Cordero al perfume de ajo y romero
con patata confitada y trigueros
o
PESCADO: Merluza a la marinera

POSTRE

Lingote de Chocolate Blanco y
Cítricos
Barquillos y turrones

Precio 49€



Menú de Reis

ENTRANTS

Mini mos de confit d'ànec amb poma caramel·litzada
i reducció d'oporto
Coca d'oli amb tomàquet i pernil ibèric
Cullereta de tàrtar de salmó i guacamole
Croquetó de pernil ibèric
Mini bao de pollastre al curri
Chupa-chup de xai

PLAT PRINCIPAL

CARNS: Xai al perfum d'all i romaní amb
patata confitada i espàrrecs verds
o
PEIX: Lluç a la marinera

POSTRES

Lingot de xocolata blanca i
cítrics
Neules i torrons

Preu 49€



PRÀCTIC CAFE
RESTAURANT

CELEBRACIONS D'EMPRESA

Nadal 2025

Reserves i informació:

+34 972 400 500

comercial@hotelcmcgirona.com

hotelcmcgirona.com



Celebracions d'empresa 2025

APERITIVO

- Mini mos de confit d'ànec amb poma caramel·litzada i reducció d'oporto.
- Coca d'oli amb tàrtar d'escalivada
- Cullereta de pop a feira
- Gyoza de lluç i llagostí amb pols d'ibèric
- Mini bao farcit de pollastre rostit

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER

OPCIÓ DE CARN

- Xai a baixa temperatura al perfum d'all, romaní, patata confitada i espàrrecs de marge.

○

OPCIÓ DE PEIX

- Suprema de corball a la crema d'erijons amb enciam de mar

POSTRE

- Tronc de Nadal
- Neules i torrons

BODEGA

- Vi DO Catalunya
- Cava Freixenet
- Aigua i cafè.

40,00€

CONSULTAR CONDICIONS I MÉS INFORMACIÓ PER CELEBRACIÓ
DE FESTES AMB MÚSICA I BEGUDES.